

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ
для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

2018 г.

ОДОБРЕНА

На заседании УМО преподавателей
социально-экономического профиля
Протокол от «30» 2018 г. № 1
Председатель УМО

 Т.В. Волобуева

РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического совета
Протокол от «31» 2018 г. № 1



УТВЕРЖДЕНА
Директор ГБПОУ КК УСПК
«31» 2018 г.
А.А. Филоновский

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис – приказ Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 475, зарегистрирован в Минюсте РФ 26.06.2014 г. № 32876, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Разработчики:

Нужная О.В. – преподаватель ГБПОУ КК УСПК, квалификация по диплому: Математика, информатика и вычислительная техника


(подпись)

Рецензенты:

Небыкова Л.Е. - преподаватель ГБПОУ КК УСПК, квалификация по диплому: Технология и предпринимательство


(подпись)

Руденко А.В.- ИП, гостиница «Олимпия», квалификация по диплому: Менеджер гостиничного сервиса


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: 11695 Горничная, 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха), 25627 Портье и др.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсо - и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;
- вести учет оборудования и инвентаря гостиницы;
- давать характеристику основных видов гостиниц;
- выбирать месторасположение гостиниц;
- подбирать материалы и мебель в помещение гостиницы в зависимости от вида и категории номера.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;
- архитектурно - планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;

- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правил, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;
- *принципы оформления экстерьера гостиничных зданий;*
- *функциональную организацию зданий, основные блоки помещений;*
- *нормативы проектирования;*
- *принципы обустройства внутренних помещений, состав общественных помещений;*
- *характеристики интеллектуального здания;*
- *системы автоматического регулирования;*
- *альтернативные возобновляемые источники энергии;*
- *ресурсо - и энергосберегающие технологии.*

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 145 ч, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 97 ч,
самостоятельной работы обучающегося - 48 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.**

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	145
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	97
в том числе:	
практические работы	20
контрольные работы	4
самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
в том числе:	
домашнее задание	10
внеаудиторная самостоятельная работа (рефераты, изготовление наглядных альбомов, расчетно-графические работы подбор фотоматериалов и т.д.)	38
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.		54	
Тема 1.1. Архитектурно-планировочные решения гостиниц и туристских комплексов.	Содержание учебного материала	18	
	Ведение. Классификация гостиниц по типам и категориям	13	2
	<i>Характеристика основных видов и зданий гостиниц.</i>		2
	Основные принципы сооружения зданий и гостиниц.		2
	<i>Нормативы проектирования</i>		2
	Основные требования к зданиям гостиниц туристских комплексов		2
	Выбор архитектурно - планировочных решений гостиниц и комплексов в едином стиле		2
	Требования к проектам		2
	План анализа рынка, предваряющий проектную стадию сооружения гостиницы		2
	Принципы выбора месторасположения		2
	Особенности архитектурных проектов		2
	Виды проектов гостиниц.		2
	Конструктивные схемы зданий.		2
	Стадии реализации проекта		2
	Практические занятия		5
Составить план анализа рынка, предваряющий проект гостиницы	1		
Стадии планирования строительства гостиниц. <i>Выбирать месторасположение гостиниц</i>	1		
Стадии планирования реконструкции старых гостиниц	1		

	Конструктивные схемы гостиничных зданий	1	
	<i>Дать характеристику основных видов гостиниц</i>	1	
Тема 1.2. Функциональная организация зданий. Основные блоки помещений гостиниц.	Содержание учебного материала	20	2
	<i>Состав и принципы обустройства внутренних помещений.</i>	15	
	<i>Состав общественных помещений.</i>		2
	Принцип обустройства вестибюльной группы.		2
	Пункты общественного питания.		2
	Порядок и правила их обустройства.		2
	Оснащение оборудованием.		2
	Административные помещения		2
	Хозяйственно-технические помещения.		2
	Жилые помещения, их оборудование.		2
	Типы номеров.		2
	Конструктивные элементы здания: основания		2
	Конструктивные элементы: фундамент		2
	Конструктивные элементы: стены, перекрытия		2
	Конструктивные элементы: двери		2
	Конструктивные элементы: окна, полы.		2
	Практическая работа		4
Планировка зоны обустройства вестибюльной группы помещения.		1	
Планировка пунктов общественного питания .		1	
Правила обустройства и оснащение оборудованием пунктов питания.		1	
Выполнение графических работ по обустройству помещений			
Контрольная работа. Основные блоки помещений гостиницы		1	
Содержание учебного материала		16	
Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий		11	
Интерьер зоны приема и размещения			2
<i>Принципы оформления экстерьера гостиничных зданий, фасад, вывеска, витрина</i>			2
Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений			3
Тема 1.3 Принципы оформления интерьеров гостиничных номеров			

Мебель в жилых и общественных помещениях		3
Виды освещения		2
Осветительные приборы		2
Декоративное оформление номера		2
Декоративное оформление гостиницы		3
Текстильные материалы в интерьере гостиниц		3
Озеленение помещений гостиницы		2
Практические занятия	4	
<i>Подобрать материалы и расстановку мебели в помещениях гостиниц в зависимости от вида и категории номера</i>	1	
Декоративное оформление интерьера гостиниц и номеров.	1	
Цветовое решение помещений гостиницы. Воздействие света на человека	1	
Создание фирменного стиля гостиницы	1	
Контрольная работа. Интерьер гостиниц	1	
Самостоятельная работа	27	
<p>Примерная тематика сообщений:</p> <p>«Возникновение и развитие гостиничного дела», «Классификация гостиниц»</p> <p>Подбор фотоматериалов по теме «Особенности архитектурных проектов»</p> <p>Анализ средств размещения по видам проектов гостиниц (на примере конкретных гостиниц)</p> <p>Анализ природных ресурсов и особенности выбора месторасположения гостиниц в Краснодарском крае</p> <p>Схемы обустройства оснащения (на примере конкретных предприятий):</p> <p>-вестибюльной группы помещений</p> <p>- предприятий общественного питания с учетом уровня обслуживания и санитарно-гигиенических требований</p> <p>Подготовка рефератов, докладов и сообщений по темам:</p> <p>Экстерьер здания гостиниц, Интерьер гостиницы, Озеленение помещений, Декоративное оформление помещений</p> <p>Воздействие цвета на состояние человека, История мебельного дизайна</p> <p>Подбор фотоматериалов и описание работы: «Мебель в жилых помещениях гостиницы»</p> <p>Составление схем расстановки мебели с учетом стиля отеля</p> <p>Варианты планировки участков гостиничных предприятий. Проведение общего осмотра зданий</p> <p>Планировка бизнес, фитнес и СПА центров в гостиницах</p>		

Раздел 2. Инженерно-техническое оборудование системы жизнеобеспечения.		43		
Тема 2.1. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам, жизнеобеспечение гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала	27		
	Инженерно-техническое оборудование.	21		
	Теплоснабжение		2	
	Система отопления		2	
	Система водоснабжения		2	
	Система отвода сточных вод		2	
	Система вентиляции		2	
	Система кондиционирования воздуха		2	
	Энергетическое хозяйство.		2	
	Лифтовое оборудование		2	
	Мусоропроводы		2	
	Телекоммуникационные системы		2	
	Комплексная система обеспечения безопасности		2	
	Профессиональное технологическое оборудование		2	
	Оборудование прачечных: стиральные, сушильные, гладильные машины		2	
	Уборочные машины и механизмы		2	
	Правила эксплуатации оборудования		2	
	Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения.		2	
	Особенности обеспечения безопасности условий труда в сфере профессиональной деятельности		2	
	Правила, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.		2	
	Контроль выполнения правил и норм охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены		2	
Порядок действий персонала в чрезвычайных ситуациях		2		
Практические занятия		5		
Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения, вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.		1		

Тема 2.2. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в индустрии гостеприимства	Использование систем жизнеобеспечения оборудования и гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта	1
	Правила бесперебойного и безаварийного функционирования инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения.	1
	Телекоммуникационные системы гостиниц, - осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	1
	Порядок действий персонала в чрезвычайных ситуациях и принятие решений по устранению неисправностей	1
	Контрольная работа. Жизнеобеспечение гостиниц	1
	Содержание учебного материала	16
	Понятия и значение ресурсо- и энергосберегающих технологий в области гостиничного сервиса	13
	Общая характеристика ресурсосберегающих технологий.	2
	Современные интеллектуальные здания	2
	<i>Характеристики интеллектуальных зданий</i>	2
	Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и интерьеров гостиниц.	2
	Основа энергосбережения. <i>Альтернативные возобновляемые источники энергии</i>	2
	Энергосберегающие технологии в электрической системе зданий	2
	<i>Системы автоматического регулирования</i>	2
	Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения здания	2
	Водосберегающая сантехника	2
	Энергосбережение в системе отопления и кондиционирования	2
	Ресурсо- и энергосбережения в прачечной гостиницы	3
	Утепляющие строительные материалы	2
	Практические занятия	3
	Деловая игра «Применение ресурсосберегающих технологий в организации и эксплуатации систем жизнеобеспечения гостиниц»	1
Ресурсосберегающие технологии.	1	
Энергосберегающие технологии.	1	

Самостоятельная работа Подготовка рефератов, докладов и сообщений по темам: «Схемы систем вентиляции и кондиционирования воздуха», «Энергетическое хозяйство» «Применение профессионального технологического оборудования для автоматизации управления технологическим процессам на предприятиях гостеприимства», «Водоснабжение гостиниц», «Лифтовое оборудование гостиниц» «Ресурсосберегающие технологии», «Обогрев гостиниц, в странах где нет центрального отопления», «Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах» Подбор фотоматериала. Конспектирование. Заполнение таблиц и составление схем. Подготовка презентаций	21	
Всего	145ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Занятия по реализации учебной дисциплины «Инженерных систем гостиниц и охраны труда» проводятся в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- информационные стенды «В помощь студенту»;
- наглядные пособия

Технические средства обучения:

- компьютеры ;
- телевизор;
- DVD –плеер.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Безрукова С.В., Здания и инженерные системы гостиниц, М., 2014
2. Ляпина И.Ю., Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов, М., 2009
3. Ляпина И.Ю., Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов, М., 2004

Дополнительные источники:

1. Журнал «Гостиничное дело»
2. Справочники
3. Туризм, Н.Г.Можаева М., 2007г.
4. Туризм и гостиничное хозяйство, Л.П. Шматько. Феникс РнД, 2010
5. Интернет-ресурсы:
<http://www.hoteline.ru>
<http://www.hotelcentr.ru>
<http://www.hotel.uralregion.ru>
<http://www.goste.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Приводить примеры использования ресурсо- и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности; систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	Чтение учебника, учебного пособия, дополнительной литературы, конспекта лекций
осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;	Практическая работа чтение нормативно-справочных документов
вести учет оборудования и инвентаря ;	Использование компьютерной техники Самостоятельная работа
давать характеристику основных видов гостиниц;	реферирование
выбирать месторасположение гостиниц;	Самостоятельная работа
описывать принципы обустройства внутренних помещений, состав общественных помещений;	Практические занятия
подбирать материалы и мебель в помещение гостиницы в зависимости от вида и категории номера;	Подбор фотоматериала, использование интернета
владеть профессиональным технологическим оборудованием;	Практическая работа Подбор фотоматериалов использование компьютерной техники
организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг,	Чтение нормативно-справочных документов и инструкций

<i>уборке номеров и служебных помещений.</i>	
Знать /понимать:	
<p>основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов, архитектурно-планировочное решение и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>принципы оформления интерьеров и экстерьеров гостиничных зданий;</p> <p>требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правил, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</p> <p><i>функциональную организацию зданий, основные блоки помещений; нормативы проектирования;</i></p> <p><i>ресурсо- и энергосберегающие технологии</i></p>	<p>Графическое изображение текста, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач, изучение нормативно-справочных документов, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа тестирование</p>

Анализ реализуемых компетенций

Наименование ОК и ПК	Наименование темы	Формы реализации компетенции
<p>ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).</p> <p>ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.</p> <p>ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.</p>	<p>Тема 1.2 Функциональная организация зданий. Основные блоки помещений гостиниц.</p> <p>Принцип обустройства вестибюльной группы.</p> <p>Административные и хозяйственно-технические помещения. Жилые помещения, их оборудование.</p> <p>Пункты общественного питания. Порядок и правила их обустройства и оснащение оборудованием.</p> <p>Тема 3.1 Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам.</p> <p>Жизнеобеспечение гостиниц и туристских комплексов.</p> <p>Телекоммуникационные системы.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Конспектирование</p> <p>Реферирование</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Тема 1.1 Архитектурно-планировочные решения гостиниц и туристских комплексов.</p> <p>Тема 2.1 Принципы оформления интерьеров гостиничных номеров</p> <p>Тема 3.1 Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам.</p> <p>Жизнеобеспечение гостиниц и туристских комплексов</p>	<p>Контрольная работа</p> <p>Практическая работа</p> <p>Тестирование</p> <p>Реферирование</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>конспектирование</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Телекоммуникационные системы</p> <p>Комплексная система обеспечения безопасности.</p> <p>Профессиональное технологическое оборудование</p> <p>Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые нормативные и организационные основы охраны труда в организации</p> <p>Тема4.1 Ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	
--	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»

преподаватель: Нужная О.В.

Данная программа составлена в соответствии с ФГОС СПО и представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории РФ, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

Программа данного курса состоит из 2 разделов:

Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.

Раздел 2. Инженерно-техническое оборудование системы жизнеобеспечения.

Каждый раздел содержит несколько тем.

Структура программы соответствует современным требованиям. Включает в себя паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации учебной дисциплины, контроля и оценки результатов ее освоения. Содержит также описание основных знаний и умений, которыми должен овладеть студент в результате изучения курса.

Таким образом, рецензируемая программа содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной полнотой и законченностью изучения предмета в условиях среднего специального учебного заведения.

Не вызывает сомнений профессиональная и практическая направленность программы, т.к. в процессе обучения курса «Здания и инженерные системы гостиницы» студенты овладевают знаниями и умениями для получения данной специальности.

Рецензент: Небыкова Л.Е. преподаватель ГБПОУКК УСПК

Квалификация по диплому: технология и предпринимательство

27.08.2018г



**Рецензия на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиницы»
для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
преподавателя: Нужной О.В.**

Рабочая программа соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, современному уровню и тенденциям развития науки и производства.

Программа состоит из паспорта рабочей программы учебной дисциплины, структуры и содержания, условий реализации учебной дисциплины и контроля и оценки результатов ее освоения.

Паспорт содержит в себе область применения рабочей программы, место в учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, целей и задач учебной дисциплины и рекомендуемого количества часов на освоение рабочей программы.

Структура и содержание учебной дисциплины состоит из объема учебной дисциплины и видов учебной нагрузки и тематического плана с содержанием дисциплины «Здание и инженерные системы гостиницы» и условий реализации учебной дисциплины.

Тематический план состоит из 2 разделов, каждый из которых содержит несколько тем. Первый раздел отражает архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов, принципы оформления интерьеров и экстерьеров гостиниц. Второй раздел – рассматривает инженерно-техническое оборудование системы жизнеобеспечения, ресурсо- и энергосберегающие технологии.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Здание и инженерные системы гостиницы» состоит из результатов обучения и форм и методов контроля и оценки результатов обучения.

Программа дает достаточную степень полноты и законченности изучения дисциплины в условиях среднего специального изучения дисциплины в условиях среднего специального учебного заведения. Содержание каждого раздела разработано в достаточной степени полноты и закономерности. Таким образом, рецензируемая рабочая программа содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры и является документом для преподавания данной дисциплины.

Рецензент: А.В. Руденко И.П., гостиница «Олимпия»

Квалификация по диплому: инженер по радиоэлектронным средствам

(подпись)

27.08.2016

